

RAPPORT ANNUEL 2024



Conseil d'administration SOSSTA (de gauche à droite): Heiko Hoffmann, Riccardo Widmer, Alexander von Mérey, Andrea Fischer Lötscher, Horst Adelman, Dr. Marc Lutz, Dario Dittli, Marie-Louise Cezanne, Marc Zollinger, Hervé Tayaout Perret, (Dr. Barbara Guggenbühl, Dr. Wilfried Andlauer)

EDITORIAL

La SOSSTA a fêté ses 72 ans d'existence l'an dernier. Un chiffre impressionnant, mais malgré cet âge respectable, la SOSSTA ne montre aucun signe de vieillesse, elle reste toujours aussi active. Au début de l'année, nous avons pris congé d'Edouard Appenzeller et de Patrick Bürgisser, deux membres du conseil d'administration engagés et très estimés. Leur départ a laissé, au sein de notre conseil, un vide qu'il s'est agi de combler. L'appel lancé aux membre fin 2023 a suscité un bel écho. Les entretiens qui s'en sont suivis m'ont enthousiasmé. Pour finir, quatre nouveaux membres ont pu être élus au conseil d'administration.

Heiko Hoffmann et Marc Zollinger se sont immédiatement chargés, dans leurs nouvelles fonctions, du groupe récemment créé sur les thèmes de la qualité et de l'analytique. Les premières manifestations sont en cours de planification.

Avec Hervé Tayaout Perret, le conseil d'administration s'est doté d'un nouveau vice-président dont la grande expérience nous sera très utile dans des domaines importants, que ce soit pour tout ce qui touche à la stratégie ou que ce soit pour la révision du rapport annuel, auquel nous souhaitons conférer davantage de lisibilité et d'attrait – voyez par vous-mêmes ! Alexander von Mérey voulait, lui aussi, s'engager plus activement dans le conseil d'administration. Malheureusement, peu après son élection, il a dû démissionner pour raisons de santé.

Nous remercions nos membres, partenaires et supporteurs pour avoir significativement contribué à amplifier la mise en réseau dans le domaine des sciences alimentaires. En cette nouvelle année, nous sommes impatients de connecter nos membres, de leur offrir des perspectives inspirantes et de leur ouvrir de nouveaux horizons.

Au nom du conseil d'administration
Marc Lutz, président de la SOSSTA



MEMBRES

EFFECTIF DES MEMBRES

Effectif des membres	2023	2024
Membres actifs	604	587
Membres d'honneur	9	9
Membres collectifs	13	17
Membres seniors	45	43
Membres étudiants	27	25
Membres du conseil d'administration	10	12
Total	708	693

NOUVEAUX MEMBRES COLLECTIFS

Nous sommes heureux d'accueillir les nouveaux membres collectifs suivants :



La **Lernzentrale** dispense, entre autres, des formations en hygiène pour les domaines de la fabrication d'aliments ou les métiers de la restauration. Au besoin, elle développe aussi, en collaboration avec des partenaires, des formations qui rendent le monde un peu plus simple. N'hésitez pas à vous rendre sur le site lernzentrale.ch.



Productrice internationale de premier plan, la **Max Felchlin SA** fabrique différentes sortes de chocolats haut de gamme, en particulier de couverture, ainsi que des composants raffinés pour les secteurs de la pâtisserie, de la confiserie et l'industrie du sucre. Ses prestations sont marquées au sceau de la qualité, de la créativité et de la flexibilité.



freshtrade Sàrl propose la première plateforme B2B de Suisse qui allie, dans une seule solution, la planification, le commerce et la logistique. Elle s'est fixé comme objectif de promouvoir la culture locale et durable de denrées alimentaire en Suisse.

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE 2024 DES MEMBRES

En 2024, les statuts n'ont subi aucune modification et le vote électronique ou par correspondance à l'intention de l'assemblée générale a également été maintenu en 2024.

L'assemblée se tenant en ligne, les membres n'ayant pas la possibilité de se déplacer jusqu'à l'endroit où avait lieu la rencontre du 31 mai 2024 (chez notre membre collectif Strickhof à Lindau) ont, eux aussi, pu voter. La rencontre a eu beaucoup de succès : outre deux exposés sur l'utilisation de l'IA en agriculture et des informations divertissantes sur l'approvisionnement en eau de la ville de Zurich, nous avons visité les locaux et pris connaissance des projets du Strickhof, centre de compétence pour l'économie agricole, alimentaire et domestique.



Assemblée générale 2024 des membres

RENCONTRE AVEC LES PRÉSIDENTS DE LA VÖLB ET DE LA GDL

Cette année, la SOSSTA a organisé la rencontre désormais annuelle avec les présidents des sociétés partenaires d'Autriche et d'Allemagne, rencontre agendée pour la soirée suivant la rencontre des membres du 31 mai. Après avoir visité le pressoir du Strickhof de Wülflingen, apprécié les dégustations proposées et discuté avec les experts œnologues présents, nous avons eu le plaisir de savourer un dîner dans le château de Wülflingen. Le lendemain, après une discussion autour d'un café sur nos sociétés respectives et un échange d'expériences, nous avons visité le Musée des chartes fédérales et dégusté du chocolat dans le magasin d'usine de la Max Felchlin AG. Entretemps, cette rencontre s'est transformée en une belle tradition que les présidents présents continuent d'apprécier.

ÉVÈNEMENTS 2024

TECH TALKS

Nous avons eu l'occasion d'assister à cinq exposés passionnants sur différents aspects de la recherche et de la production. À commencer par l'aquaculture (pisciculture) de sandres au pied du Gothard (#13, Thomas Gisler, Basis 57). En mars, nous avons eu un aperçu de la fabrication des arômes de viandes par la fermentation de substrats d'allium (#14, PhD Felix Stöppelmann, Université de Hohenheim). En mai, nous avons découvert l'élevage et l'exploitation des insectes ainsi que l'utilisation de leurs flux secondaires en circuit fermé (#15, Franco Bargetze, Reploid). En août, on nous a expliqué ce qui se cachait derrière l'acronyme NADES (#16, Dr. Joseph Dumpler, EPF-Zurich). Pour finir, en octobre, l'exposé « Balanceakt zwischen Wirtschaftlichkeit, Funktionalität und Nachhaltigkeit » [Équilibre entre rentabilité, fonctionnalité et durabilité] nous a fourni une idée des défis complexes auxquels l'extraction de protéines végétales est confrontée (#17, Prof. Dr. Michael Beyrer, HES-SO). Nous profitons de l'occasion pour remercier tous les intervenants de leurs contributions. Tous les « Tech Talks » sont enregistrés et disponibles dans l'Espace membres de la SOSSTA. C'est bien volontiers que nous accueillons les idées et les requêtes pour de futurs exposés à l'adresse sglwt@info.ch.

FUTURE FOOD SYMPOSIUM, EPF DE ZURICH

C'est déjà la cinquième fois que nous organisons le « Future Food Symposium », en collaboration avec l'ASIAT, Swiss Food Research et avec le soutien financier de la SATW (Académie suisse des sciences techniques). Le 8 février 2024, nous avons été reçus par l'EPFZ : la devise était « Think positive ». Il s'agissait du système alimentaire, qui doit impérativement changer pour devenir plus écologique, plus sain et plus juste. Un après-midi captivant suivi d'un apéritif et de réseautage.

WELCOME TO A NEW HOME – LAKE WEEK, ZHAW

Sous le titre « Welcome to a new home », la ZHAW, la SOSSTA et l'ASIAT ont invité, le 03.02.2024, à la visite du laboratoire « Elisabeth Weber-Hauser », du nom de l'entrepreneuse de Wädenswil : récemment inauguré, ce laboratoire allie sous le même toit les techniques les plus pointues permettant de concevoir le « futur de l'alimentation ». La visite s'est enrichie de deux exposés intéressants de M. Kleinert et de M. Hitz, ainsi que d'un « flying lunch » dans le « Fabrikbeiz » [bistrot d'usine] réaménagé. Cet événement faisait partie de la cérémonie d'ouverture de la ZHAW sous l'appellation « Lake Week ». Nous remercions la ZHAW Wädenswil pour son soutien et l'initiative de la manifestation par ALUMNI ZHAW Life Sciences, sous la direction d'Emanuel Hitz.



Lake Week ZHAW Wädenswil

OCHS AM SPIESS [UN BŒUF À LA BROCHE], EPFZ HÖNGG

Un événement traditionnel à l'EPFZ, organisé par la plateforme VIAL, une association des étudiant-es. Le 25 mai 2024, un bœuf entier a été grillé à la broche et partagé entre les plus de 300 personnes présentes. Le conseil d'administration de la SOSSTA a participé activement et aidé les organisateurs et organisatrices en leur faisant un don de verres à bière et, pour certains membres, en s'engageant personnellement au stand de boissons.

DUNNSTIGSBIER [LA BIÈRE DU JEUDI], EPF DE ZURICH

21 novembre 2024 : Après que le conseil d'administration se fut éminemment distingué au robinet de bière à l'occasion du bœuf à la broche, il a offert son aide lors d'un « Dunnstigsbier » à l'EPFZ. C'était formidable de rendre service aux étudiant-es désireux d'étancher leur soif et, dans ce cadre, d'entamer le dialogue, spécialisé ou autre, par-delà les générations. Tout à fait conforme à nos statuts.



La SOSSTA lors du « Dunnstigsbier » à l'EPF de Zurich de gauche à droite Edouard Appenzeller, Andrea Fischer Lötscher, Horst Adelman, Marc Zollinger, Dario Dittli

EVENTS 2025

- **16.01.2025:** TechTalk #18:
«From Wood To Oil – A new nutrient source ?»
- **06.02.2025:** Future Food Symposium:
«Die Konsumentenversteh*innen» [Les comprennent-euses des consommateurs et consommatrices]
- **10.04.2025:** TechTalk #19
«Industrial Metaverses, XR, VR, AR»
- **09.05.2025:** Assemblées des membres 2025
- **15.05.2025:** TechTalk #20
Pressure Change Technology (PCT) for Liquids
- **14.08.2025:** TechTalk #21
- **16.10.2025:** TechTalk #22

NEWSLETTER

Andrea Fischer-Lötscher, notre responsable communication au sein du conseil d'administration a remanié le concept de la newsletter. Depuis, nous envoyons une newsletter SOSSTA tous les mois ainsi qu'une autre à nos partenaires, une newsletter qui est très appréciée.

ADMINISTRATION SOSSTA/HES SUISSE

Depuis quelques années, l'administration de la SOSSTA est assurée par HES SUISSE et, dans cette association, Susanne Baldinger s'en est occupée jusqu'à l'automne 2024. Nous étions plus que satisfaits de ses prestations, aussi regrettons-nous qu'elle ait décidé de démissionner à la fin 2024 et de se consacrer à d'autres tâches hors de HES SUISSE. C'est Yvonne Egger qui a repris le flambeau, ce pour quoi nous la remercions : nous avons déjà fortement apprécié l'aide qu'elle nous a apportée, par exemple dans le cadre de ce rapport annuel.

YOUNG SCIENTISTS – LA SOSSTA PÉTULANTE DE JEUNESSE !

Grâce à l'engagement des Young Scientists (YS), notre association ne cesse de rajeunir, et ce avec style ! 2024 a été une année emplies de grands moments pour les jeunes scientifiques de l'alimentaire (LM's), qui se sont distingués par des événements passionnants. La seconde édition de la « Donnstigsbier [La bière du jeudi] » à l'EPF de Zurich a attiré de nombreux étudiant-es. Point d'orgue particulier : la dégustation de vin patronnée par les « Weinkellerei Aarau ». L'été a vu se produire sur le Höggerberg un autre événement légendaire : le « Ochs am Spiess » [Bœuf à la broche] a réuni les étudiant-es, les alumni et les membres de l'association. Le conseil d'administration officiait au robinet de bière dans les verres sponsorisés par la SOSSTA. Un spectacle culinaire qui, non seulement rassasiait, mais aussi rendait heureux. Le mois de novembre a de nouveau été placé sous le signe de la « Donnstigsbier [La bière du jeudi] ». Cette fois, un apéritif sponsorisé et du vin chaud ont contribué à l'atmosphère chaleureuse et à la vivacité des conversations. Afin d'assurer aussi une présence en ligne, nous avons créé le compte instagram @yssglwt, où les étudiant-es peuvent s'informer sur les événements à venir, un « follow » vaut la peine ! Les YS de la SOSSTA souhaitent à tous les jeunes LM's une année 2025 réussie et les invitent cordialement aux événements à venir. Participe la prochaine fois quand le savoir, le plaisir et le réseautage seront de la partie. C'est avec plaisir que nous t'accueillerons !



La SOSSTA lors du « Ochs am Spiess » [Un bœuf à la broche], de gauche à droite: Horst Adelman, Eduard Appenzeller, Dr. Marc Lutz, Dario Dittli, Riccardo Widmer

SITUATION DE L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE

Un bel élan a dynamisé l'industrie alimentaire en 2024. Ont été mises en place de nouvelles réglementations, notamment « l'appellation d'origine contrôlée des produits de boulangerie » dès le 1er février 2024, la « stricte obligation d'étiquetage pour les compléments alimentaires », les « valeurs limites de PFAS pour la viande, le poisson, les crevettes et crustacés et les œufs » et la « nécessité de déclaration nutritionnelle Big 7 » dès le 1er février 2025 (Eurofins, 2025). Il faut s'attendre à ce que les valeurs limites de PFAS soient appliquées à d'autres aliments. Depuis mars 2024, l'accord agricole avec l'UE de 1999 pour un « espace de sécurité alimentaire commun », destiné à protéger les consommateurs et consommatrices, est en cours de révision. Les start-ups Food-Tech continuent d'être activement soutenues, ce qui a un effet positif sur la diversité des marchés. Quelques tendances : la fermentation de précision, les cellules souches, les protéines végétales, l'agriculture verticale et les insectes. En matière de production primaire, les subventions directes nouvellement créées en faveur de mesures écologiques effectives comme le « non-recours aux produits phytosanitaires », la « conduite du pâturage » ou une « utilisation efficiente de l'azote et du phosphate » présentent un bilan positif et elles seront prolongées (Agrarbericht, 2024).

Malgré le succès des mesures prises au niveau national, 9 % de tous les 1227 échantillons de denrées alimentaires analysés en 2024 ont été contestés par le laboratoire cantonal de Zurich en ce qui concerne les produits phytosanitaires et les résidus. Les contestations étaient particulièrement élevées pour les produits importés de l'extérieur de l'UE 18,2 %, en comparaison avec les produits suisses 0,5 % et les produits de l'UE 1,6 %.

IG SENSORIK

L'année 2024 de l'IG Sensorik a connu un temps fort : la planification et la réalisation de la deuxième étude commune dans le domaine des produits alternatifs dérivés de plantes.

Comme lors de la première étude, les sept partenaires de projet étaient prêts à investir des moyens personnels sans pour autant les facturer. Combinés aux CHF 5000 mis à disposition par la SATW, cela a rendu possible d'effectuer le profilage sensoriel objectif des produits testés, d'inviter au test un nombre relativement important de consommateurs et consommatrices et de créer une base solide pour une publication. Ont été testés neuf produits alternatifs, dans le domaine de la charcuterie et de la viande séchée, dérivés de plantes et disponibles sur le marché suisse.



Alternatives dérivées de plantes, sélectionnées pour l'étude IG Sensorik.

Le manuscrit pour la publication scientifique consacrée aux résultats du premier projet de l'IG Sensorik sur les alternatives de fromage est terminé et peut être soumis.

L'assemblée des membres du 19 novembre 2024 a eu lieu chez DELICA AG à Buchs et s'est accompagnée de délicieuses dégustations de chocolat, d'une visite de l'entreprise et d'un apéritif convivial.

La tablée des habitués de l'IG, qui se tient tous les derniers jeudis du mois, a été maintenue. De plus, en mai, l'IG a invité à un dîner commun à Olten.



Assemblée des membres chez DELICA AG, à Buchs

GROUPE QUALITÉ & ANALYTIQUE

Au sein du conseil d'administration, un nouveau groupe « Qualité & analytique » s'est formé. Son objectif est de créer un outil de réseautage avec d'autres acteurs en Suisse ainsi que de procéder à des échanges d'idées réciproques sur certains aspects de l'analyse et de la méthodologie en sciences alimentaires. Il s'agit de promouvoir le flux d'informations à l'extérieur et à l'intérieur de la SOSSTA.

À cet effet, Marc Zollinger et Heiko Hoffmann se rencontrés à la BFH-HAFL, où ils ont élaboré le concept suivant.

Voici ce qui est projeté :

- Proposer un événement annuel à une institution (haute école, organisation de recherche, partenaire industriel et autres), où serait présentée et pourraient être discutée l'actualité de l'analyse et de la chimie alimentaires, semblable à un colloque de spécialistes, mais dont l'accès serait plus facile et non bureaucratique et favoriserait une participation hétérogène.
- Lancement et établissement d'une « tablée d'habitués en analytique alimentaire », autour de laquelle les personnes intéressées pourraient se rassembler sans complications et échanger, voire générer, des idées.

Nos groupes cibles sont, dans les deux cas, les chercheurs et chercheuses, les responsables et le personnel de laboratoires, les collaborateurs et collaboratrices cantonaux, les étudiant-es et les responsables qualité. De façon générale, ce devrait être un format attrayant pour toutes les personnes s'intéressant à cette thématique.

HAUTES ÉCOLES

Voici quels sont actuellement les membres qui représentent les hautes écoles suisses suivantes au sein du comité d'administration de la SOSSTA :

- Horst Adelmann – École polytechnique fédérale de Zurich EPFZ
- Marie-Louise Cezanne – Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften ZHAW
- Heiko Hoffmann – Haute École spécialisée bernoise BFH
- Wilfried Andlauer – Haute école spécialisée de Suisse occidentale HES-SO

Ces derniers mois, après avoir discuté sa collaboration et ses objectifs, notre groupe a fixé les champs d'action suivants :

- Faire connaître les activités de la SOSSTA dans les quatre institutions susmentionnées, notamment en donnant de brèves conférences dans les cours.
- Renforcer, au sein de la SOSSTA, le réseautage avec le groupe « Young Scientists » : il faudrait convaincre ses membres d'informer leurs condisciples sur l'éventail des activités de la SOSSTA.
- Susciter chez les jeunes des hautes écoles, universitaires et scientifiques en activité, l'envie de prendre part au travail de la SOSSTA.
- Mettre à profit le format du groupe Hautes écoles comme un moyen de faire part aux hautes écoles des exigences actuelles en matière de contenus curriculaires du point de vue de la SSEAL.



Eidgenössische Technische Hochschule Zürich
Swiss Federal Institute of Technology Zurich

Actuellement, l'EPFZ comprend 169 étudiant-es en bachelor et 117 en master.

Début décembre, l'Institut für Lebensmittelwissenschaft, Ernährung und Gesundheit [Institut de science alimentaire, de nutrition et de santé] a fêté son cinquantenaire en présence de nombreux professeur-es et diplômé-es.

À propos des professeurs : Dr. Patrick Alberto Rühs a été appelé à l'IFNH pour occuper un poste de professeur assistant « tenure track » en ingénierie des procédés de structure alimentaire. Nicholas Bokulich compte de nouveau parmi les chercheurs le plus souvent cités dans le domaine « Biologie et biochimie ». Michael B. Zimmermann (professeur émérite) a, une fois de plus, reçu un prix dans le domaine « cross-field ». Et dans le domaine « Sciences agricoles », Michael Siegrist compte parmi les auteurs le plus souvent cités.



Berner Fachhochschule
Hochschule für Agrar-, Forst- und
Lebensmittelwissenschaften HAFL

L'année 2024 a été marquée par plusieurs changements en ce qui concerne le domaine Food Science and Management - après sept ans de direction réussie du domaine Food Science and Management, Elisabeth Eugster a quitté la HAFL et Ursula Kretzschmar lui a succédé à la mi-septembre. Dans l'enseignement, la réforme du curriculum entamée en 2023 a été mise en œuvre progressivement en 2024. En septembre 2024, 44 diplômé-e-s de la filière Food Science & Management et MSc Nutrition and Health ont reçu leur diplôme.

La HESB-HAFL complète ses trois filières « vertes » par une nouvelle filière « Gestion de l'environnement et des ressources » entièrement axée sur la durabilité.

Les études d'ingénierie des sciences à la Haute école d'ingénierus / HES-SO offrent trois spécialisations : biotechnologie, chimie analytique et bioanalytique ainsi que technologie et biotechnologie alimentaires. Désormais, une offre d'études bilingue (allemand/français) est disponible. Ce modèle flexible permet des études à temps complet ou à temps partiel.

Afin de renforcer les compétences dans le numérique, la Haute école intègre l'IA et la science des données dans toutes les filières.

À partir de l'année universitaire 2025/2026, une spécialisation en « Digital Life Sciences » complètera cette offre. Cet approfondissement novateur, unique en Suisse romande, est soutenu par le canton du Valais.



L'Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI) [Institut de l'innovation dans l'alimentation et les boissons] de la ZHAW a connu une année réjouissante. L'inauguration du « Campus Future of Food » a été suivie d'autres projets comme « Create », une collaboration de la ZHAW et de l'EPFZ, ou l'excellent mémoire de bachelor de Liridon Rama sur « Ultra-Fine Grinding of Coffee Silverskin and Spent Coffee Ground: Exploring Feasibility and Potential Use in 'Chocolate' Bar Production ». Le cursus de bachelor fraîchement remanié s'appelle désormais officiellement « Food Science ». L'ILGI est prêt pour l'avenir.

PRIX SOSSTA 2024 RÉCOMPENSANT DES MÉMOIRES EXCEPTIONNELS

Nous sommes heureux que SOSSTA ait pu, en 2024 également, décerner des prix à des travaux exceptionnels dans le domaine des sciences et de la technologie alimentaires, réalisés par des diplômé-es des quatre hautes écoles – l'EPF de Zurich, la ZHAW, la BFH-HAFL et la HES-SO Valais.

EPF DE ZURICH: INSTITUTE OF FOOD NUTRITION AND HEALTH

Le 19 avril 2024, lors de la cérémonie de remise des diplômes de l'EPF, Thomas Mair s'est vu décerner, par le vice-président Edouard Appenzeller, le prix SOSSTA pour son excellent mémoire de master. Son travail concernait la validation d'un procédé batch de formation de la structure fibreuse de protéines végétales unicellulaires pour prédire la performance dans le processus d'extrusion à haute humidité.



Eduardo Appenzeller et Thomas Mair

ZHAW : INSTITUT FÜR LEBENSMITTEL- UND GETRÄNKE-INNOVATION [INSTITUT DE L'INNOVATION DANS L'ALIMENTATION ET LES BOISSONS]

Le 20 septembre 2024, lors de la cérémonie de remise des diplômes de bachelor en sciences alimentaires, Liridon Rama s'est vu décerner, par notre président Marc Lutz, le prix SOSSTA pour son excellent mémoire de bachelor. Ce dernier analyse le broyage ultrafin de la membrane argentée (CS) et du marc de café (SCG; $< 10 \mu\text{m}$) et leur applicabilité au chocolat comme utilisation prometteuse d'un produit final.



Cérémonie de remise des diplômes BSc en sciences alimentaires

BFH-HAFL: INSTITUT LIFE TECHNOLOGIES

Le 27 septembre, le professeur Dr. Roland Stähli a remis à Isabelle Gügler le prix SOSSTA pour son remarquable mémoire de bachelor dans la filière « Food Science & Management ». Intitulé « Kälteinduzierte Erbsenproteingele: Analytisch erkennbare Veränderungen verschiedener Protein- und Geleigenschaften durch unterschiedliche Vorbehandlung » [Gels de protéine de pois induits par le froid : modifications analytiquement reconnaissables de diverses propriétés des protéines et des gels suite à différents prétraitements].



Isabelle Gügler

HES-SO: INSTITUT DES TECHNOLOGIES DU VIVANT

Le 18 octobre 2024, Alix Rouge a reçu des mains de Wilfried Andlauer, membre de notre conseil d'administration, le prix SOSSTA pour son excellent mémoire de bachelor. Alix Rouge a démontré comment les champs électriques pulsés peuvent être utilisés avec succès pour inactiver les bactéries dans les extraits végétaux de protéine, prolongeant ainsi leur durée de conservation et diminuant en même temps la consommation d'énergie.



Wilfried Andlauer und Alix Rouge

Notre association se réjouit de pouvoir récompenser tous les ans ces fantastiques études et de donner ainsi à ces diplômé-es une impulsion supplémentaire pour le travail important qu'ils et elles auront à effectuer dans le domaine des sciences et technologies alimentaires.

RAPPORT ANNUEL FINANCIER 2024

Le nombre de membres est resté majoritairement constant en 2024, les recettes ont donc été correctement budgétées. Il y a eu moins d'annonces d'emploi qu'attendu.

L'importante perte sur débiteurs résulte d'écritures comptables concernant l'année précédente et décomptées en 2024.

Les « Agility-Gruppen » [groupe agility] (dépenses de projet) ont entamé leur travail avec plus de lenteur que prévu. Les « Young Scientists », en revanche, ont développé et affiché une activité débordante et réjouissante.

Au total, l'année 2024 se clôt par un bénéfice de **CHF 3216.-**, légèrement supérieur à celui qui avait été budgété (CHF 2300.-). C'est le résultat d'une budgétisation prudente. De plus, les frais de personnel ont été moindres que prévu ; par ailleurs, les dépenses des « Agility-Gruppen » [groupe agility] avaient été surestimées.

Ces deux dernières années, nos fonds propres n'ont cessé d'augmenter pour atteindre, fin 2024, un montant de CHF **139 821.-**.

Dans le budget 2025, les dépenses des postes « Événements/colloques » ont été corrigées à la hausse. Les dépenses des « Agility-Gruppen » [groupe agility] n'ont guère été modifiées car nous tablons sur une intensification de leurs activités en 2025. Malgré tout, le résultat 2025 est équilibré.

BILAN 2024

Actifs	au	31.12.24	31.12.23	31.12.22	31.12.21
Actifs circulants					
Créances sur livraisons et prestations					
1100 Débiteurs membres	-	1'825.00	5'595.00	11'520.00	
1102 Débiteurs tiers	-	-	550.00	2'500.00	
1103 Débiteurs Abonnements LT	-	-	-	-	
1109 Dueroire	-	-	-	-2'500.00	
1180 Avoir résultant de l'impôt anticipé	-	-	-	-	
Total Créances sur livraisons et prestations	-	1'825.00	6'145.00	11'520.00	
Liquidités					
1010 Compte courant postal CH48 0900 0000 3002 3377 9	94'928.74	85'236.76	124'060.49	129'675.72	
1015 Avoir compte postal	-	-	-	-	
1020 Compte courant ZKB CH29 0070 0114 8071 6197 9	49'911.10	49'953.10	-3.50	-	
Total Liquidités	144'839.84	135'189.86	124'056.99	129'675.72	
Actifs transitoires					
1300 Actifs de régularisation	832.35	845.75	848.00	-	
Total Actifs transitoires	832.35	845.75	848.00	-	
Immobilisations corporelles en cours					
1510 Mobilier et appareils de bureau	-	-	6'339.20	7'339.20	
1520 Matériel et logiciel informatiques	-	-	-	-	
Total Immobilisations corporelles en cours	-	-	6'339.20	7'339.20	
Total Actifs circulants	145'672.19	137'660.61	137'389.19	148'534.92	
Pertes			7'466.96	-	
Total Actifs	145'672.19	137'660.61	144'856.15	148'534.92	

Passifs	au	31.12.24	31.12.23	31.12.22	31.12.21
Capitaux étrangers à court terme					
Dettes fournisseurs / Obligations					
2000 Créiteurs	130.60	695.75	1'573.20	6'120.52	
Total Dettes fournisseurs / Obligations	130.60	695.75	1'573.20	6'120.52	
Compte de passage					
2010 Compte de passage	720.00	360.00	135.00	225.00	
Total Compte de passage	720.00	360.00	135.00	225.00	
Autres dettes à court terme					
2300 Passifs de régularisation	5'000.00	-	958.55	-	
Total Autres dettes à court terme	5'000.00	-	958.55	-	
Total Capitaux étrangers à court terme	5'850.60	1'055.75	2'666.75	6'345.52	
Capitaux étrangers à long terme					
Capital propre					
Capital propre					
2800 Capital propre	136'604.86	134'722.44	142'189.40	135'686.41	
2201 Compte de facturation TVA	-	-	-	-	
2891 Bénéfice / Pertes annuels	-	-	-	-	
Total Capital propre	136'604.86	134'722.44	142'189.40	135'686.41	
Bénéfice	3'216.73	1'882.42	6'502.99	-	
Total Passifs	145'672.19	137'660.61	144'856.15	148'534.92	
Capital propre après comptabilisation Bénéfice et Pertes	139'821.59	136'604.86	134'722.44	142'189.40	

COMPTES DE RÉSULTAT 2024

Compte de résultats de la SOSSTA	2023	Budget 2024	2024	Budget 2025
Produit d'exploitation				
Revenus nets				
Produit d'exploitation, membres				
3000 Cotisations de membres pour l'année en cours	60'425.00	61'000.00	59'470.00	60'000.00
3001 Cotisations de membres pour l'année précédente	90.00	-	180.00	-
Total Produit d'exploitation, membres	60'515.00	61'000.00	59'650.00	60'000.00
Produit d'exploitation, dons / sponsors				
3090 Revenus des dons / sponsors	100.00	-	-	-
Total Produit d'exploitation, dons / sponsors	100.00	-	-	-
Annonces d'emploi				
3100 Annonces d'emploi site Internet / Mail année en cours	3'075.00	3'000.00	1'750.00	3'000.00
Total Annonces d'emploi	3'075.00	3'000.00	1'750.00	3'000.00
Manifestations				
3200 IG Sensorik	-	-	-	-
3250 Manifestations / Colloques	-	-	-	-
Total Manifestations	-	-	-	-
Abonnements LT				
3300 Abonnements LT	429.00	400.00	273.00	400.00
Total Abonnements LT	429.00	400.00	273.00	400.00
Total Revenus nets	64'119.00	64'400.00	61'673.00	63'400.00
Divers produits				
3700 Divers produits	-	-	-	-
Total Divers produits	-	-	-	-
Diminutions du produit				
3900 Perte sur débiteur	810.00	500.00	-2'715.00	-500.00
Total Diminutions du produit	-810.00	-500.00	-2'715.00	-500.00
Total Produit d'exploitation	63'309.00	63'900.00	58'958.00	62'900.00
Charges				
Charge pour prestations perçues				
Charges de personnel				
4000 Défraiements Conseil	753.50	1'500.00	664.63	1'500.00
4010 Secrétariat	10'951.90	12'000.00	11'225.00	12'000.00
Total Charges de personnel	11'705.40	13'500.00	11'889.63	13'500.00
Entretien, réparations et immobilisations corporelles				
4100 Informatique	4'526.88	5'000.00	3'919.90	5'000.00
4120 Site Internet	436.25	500.00	169.70	500.00
Total Entretien, réparations et immobilisations corporelles	4'963.13	5'500.00	4'089.60	5'500.00
Autres charges d'exploitations				
4150 Matériel de bureau	503.12	500.00	72.58	500.00
4160 Téléphone et ports	276.20	300.00	249.10	300.00
Total Autres charges d'exploitation	779.32	800.00	321.68	800.00
Abonnements LT/LI				
4200 Abonnements LT	343.65	400.00	195.00	400.00
4210 Abonnements LI	25'957.75	26'000.00	25'397.90	26'000.00
Total Abonnements LT/LI	26'301.40	26'400.00	25'592.90	26'400.00
Assemblée générale				
4300 Assemblée générale	-	-	-	-
Total Assemblée générale	-	-	-	-

	2023	Budget 2024	2024	Budget 2025
Manifestations / Colloques				
4400 Manifestations / Colloques	3'584.20	4'500.00	5'968.69	6'000.00
Total Manifestations / Colloques	3'584.20	4'500.00	5'968.69	6'000.00
Cotisation SATW				
4480 Cotisation SATW	1'250.00	1'250.00	1'250.00	1'250.00
Total Cotisations SATW	1'250.00	1'250.00	1'250.00	1'250.00
Soutien aux étudiant-es / Prix				
4500 Soutien aux étudiant-es / Prix	4'000.00	4'000.00	4'000.00	4'000.00
Total Soutien aux étudiant-es / Prix	4'000.00	4'000.00	4'000.00	4'000.00
IG Sensorik				
4600 IG Sensorik	640.38	1'000.00	1'275.57	1'000.00
Total IG Sensorik	640.38	1'000.00	1'275.57	1'000.00
Projets				
4700 Projets	531.00	1'000.00	-	1'000.00
4710 Communication	-	500.00	-	500.00
4720 Universités	-	250.00	-	250.00
4730 Young Scientists	1'218.75	2'500.00	944.95	2'000.00
4740 Senior Advisors	-	300.00	-	250.00
4750 Industrie & technologie	-	-	298.65	350.00
Total Projets	1'749.75	4'550.00	1'243.60	4'350.00
Total Charges pour prestations perçues	54'973.58	61'500.00	55'631.67	62'800.00
Autres charges d'exploitation				
Charges et revenus financiers				
6940 Frais bancaires et postaux	113.80	100.00	109.60	100.00
Total Charges et revenus financiers	113.80	100.00	109.60	100.00
Revenus financiers				
6950 Produit d'intérêts	-	-	-	-
Total Revenus financiers	-	-	-	-
Amortissements				
6820 Amortissements meubles et appareils de bureau	6'339.20	-	-	-
6825 Amortissement Informatique	-	-	-	-
Total Amortissements	6'339.20	-	-	-
Total Autres charges d'exploitation	6'453.00	100.00	109.60	100.00
HORS EXPLOITATION EXTRAORDINAIRES, IMPÔTS				
8000 Revenus extraordinaires	-	-	-	-
8010 Charges extraordinaires	-	-	-	-
Impôts directs				
8900 Impôts	-	-	-	-
Total Impôts directs	-	-	-	-
Bénéfices (+) / Pertes (-)	1'882.42	2'300.00	3'216.73	-

MEMBRES COLLECTIFS SOSSTA 2024

Nous remercions nos membres collectifs pour leur soutien l'année passée et pour les années qui vont suivre !



Agroscope, www.agroscope.admin.ch/agroscope/fr/home.html

Haute école spécialisée bernoise HAFL, www.bfh.ch/hafl/fr

Brenntag Schweizerhall AG, <https://www.brenntag.com/fr-ch/>

Diversey Europe B.V., www.diversey.swiss/fr-CH

freshtrade solutions (Schweiz) AG, www.freshtrade.ch

Groupe Minoteries SA (GMSA), www.gmsa.ch

Halag Chemie AG, www.halagchemie.ch/fr

IE Food, www.ie-group.com/fr

Labor Veritas AG, www.laborveritas.ch/de

LernZentrale, www.lernzentrale.ch

Max Felchlin AG, www.felchlin.com/fr

Migros Industrie AG, www.migrosindustrie.ch/fr

SQS, www.sqs.ch/fr

SQTS – Swiss Quality Testing Services, <https://fr.sqts.ch>

Swiss Food Research, www.swissfoodresearch.ch/fr

Strickhof, www.strickhof.ch

ZHAW - Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation, www.zhaw.ch/de/lspm/institute-zentren/ilgi

CONTACT

SGLWT
8000 Zürich
Switzerland

info@sglwt.ch
www.sglwt.ch

